

MILLÉSIMÉ



LES VINS BLANCS AOP / IGP

	15cl	37,50cl	75cl
AOP Provence BIO « LUBERON » - Domaine La Cavale 2022	9€		42€
IGP Pays d'Oc « VIOGNIER » - Infini 2023	7€		26€
AOP Chablis « CHABLIS » - Domaine Du Colombier 2020		29€	
AOP Chablis « CHABLIS » - Domaine Thierry Mothe 2022	10€		49€
AOP Sauvignon « MENETOU SALON » - Domaine Leclerc 2022		34€	

LES VINS ROSÉS AOP

	15cl	37,50cl	75cl
AOP Côtes du Rhône BIO « BELLISSIME » - Vignoble Alain Jaume 2023	6€		28€
AOP Côteaux d'Aix « VIN DE PROVENCE » - Château Virant 2023	7€	17€	30€

LES VINS ROUGES AOP

	15cl	37,50cl	75cl
AOP Côtes du Rhône « LES ESSAIMS » - Maison Guyot 2021		16€	
AOP Vaucluse « EXPRESSION » - Château Montmirail 2022	6€		25€
AOP Médoc « CHÂTEAU FONTIS » - Vincent BOIVERT 2019	9€		44€
AOP Monthélie « LES SOUS ROCHES » - Domaine Gavignet 2022		68€	
AOP Corbières « VIEILLES VIGNES » - Château Grand Moulin 2020	7€		28€
AOP Minervois BIO « GRAND ROUGE » - Mas Du Loup 2022		30€	
AOP St-Nicolas de Bourgueil « EXPRESSION » - Domaine Lorieux 2020	8€		32€

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10 %.

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

BIEN AU CHAUD



BIEN AU CHAUD

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso	2,40€
Double expresso	3,20€

Thés Kusmi tea **BIO**

3,80€

Thés noirs

English Breakfast, de Ceylan et d'Assam

Earl Grey, à la bergamote

Quatre Fruits Rouges, aux saveurs de fruits rouges

Prince Wladimir, aromatisé agrumes, vanille et épices

Thés verts

À la menthe, enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Sencha, de Chine

Thé Detox - Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

Infusions

3,80€

AquaRosa, Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

Verveine ou Tilleul

Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana **BIO** **3,50€**

LARMES DE CROCO



EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Vittel		3,50€	4,50€
San Pellegrino		3,50€	4,50€
Perrier	4€		

SODAS

4,50€

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre, Oasis tropical (33cl)

Fanta orange, Sprite, Orangina, Schweppes agrum,

Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche (25cl)

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25cl

4,50€

Jus de tomate, orange ou pomme

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot

UN ZESTE DE FRAICHEUR 33cl

6€

Soda artisanal Mona citron citron vert, 100% naturel et peu sucré **BIO**

Pétillant pomme artisanal Mona, 100% naturel et français **BIO**



POUR COMMENCER



Salade Vitamine ^{Végo} Salade Verte, Carottes et Betteraves Rapées, Segments d'orange et de Pomelo, Halloumi Grillé, Graine de Courge - Green salad, grated carrots and beetroots, orange and grapefruit segments, roasted Halloumi cheese, pumpkin seeds	Entrée / Plat 9/16€
Salade Nordique ^{Végo} Salade Verte, Avocat, Œuf Dur, Pomme de Terre, Saumon Fumée, Oignons Rouges, Crème Fromage Blanc à l'Aneth - Green salad, avocado, boiled egg, potatoe, smoked Salmon, red onions, cottage cheese cream with dill	9/16€
Salade César Salade verte, Poulet pané, Œufs, Croûtons maison, Sauce César et parmesan Green salad, Breaded Chicken, Eggs, Homemade croutons, Ceasar sauce	9/16€
Velouté du Moment Seasonal creamy soup	9€
Duo Régionale Caillette Ardéchoise et St Marcellin, Salade Verte et vinaigre de Noix de Grenoble Régional Duo, Caillette d'Ardèche and St Marcellin (cheese), Green salad with Walnut, Vinegar and Walnuts	13€
Terrine de Foie Gras, Confit d'oignons Rouges, Salade Verte et Pain d'épices Foie gras terrine, red candied onion, green salad and Gingerbread	15€

MENUS

Entrée+plat ou plat+dessert Starter+main course or main course+dessert	22€
Entrée+plat+dessert Starter+main course+dessert	29€

Entrées - Starters :

Salade entrée au choix (Salade Cesar, Salade Vitamine, Salade Nordique ou Velouté du Moment)
Starter salad of your choice (Cesar Salad, Vitamine Salad, Nordique Salad or Seasonal Velouté

Plats - Main Dishes :

Fish&Chips maison ou Bœuf Bourguignon ou Dahl de Lentilles
Homemade Fish&Chips or Burgundian-Style Beef or Green Lentil Dahl

Desserts :

Molleux au Chocolat, Tiramisu du Moment ou Salade de Fruits
Chocolate Cake, Tiramisu of the Moment or Fruits Salad

PRESQUE GRAND

Plat au choix / Main Dish of your choice : Penne à la Tomate / Penne pasta with tomatoe Burger Enfant / Children's Burger Mini Fish&Chips / Little Fish&Chips Poulet crispy + Frites / Crispy Chicken and French Fries	9,50€
Dessert au Choix / Dessert of your choice : Salade de Fruits / Fruit Salad Mi-cuit au Chocolat / Chocolate molten cake Glace 2 boules (vanille, chocolat, fraise, citron) / Ice cream 2 scoops (vanilla, chocolate, strawberry, lemon)	

Retrouvez nos offres du jour sur l'ardoise !

Les prix des plats de cette carte servis en chambre seront majorés de 1€

All dishes from this menu served in room service rates will be charged 1€ extra

PAR ICI LA SUITE



Suprême de Poulet Rôti, Sauce aux Morilles, Ecrasé de Pomme de Terre et Légumes du Moment Roasted chicken supreme, morel sauce, mashed potatoes and seasonal vegetables	22€
Filet de Cœur de Rumsteack Grillé 18ogr, Sauce Barbecue, Poivre ou St Marcellin, Frite et Salade Verte Roasted rump steak 180gr, sauce : Barbecue or pepper or St Marcellin cheese, green salad, French fries	22€
Boîte Chaude Savoyarde: Moelleux du Revard au Four (boite chaude) 280g, Pomme de Terre Grenailles et Salade Verte (seul ou à partager) Assiette de Charcuteries en supplement 7€ Savoyard Hot Box, Baked Revard Soft Serve (boite chaude) 280g, Grenaille Potatos and Green Salad (Alone or to Share) Charcuterie Plate Extra 7€	29€
Bœuf à la Mode Bourguignonne, Carottes Rôties et Ecrasé de Pomme de Terre Burgundian-Style beef, roasted carrots and Mashed Potatoes	18€
Filet de Daurade, Beurre D'agrumes, Légumes et Frite de Patates Douces Sea bream fillet, citrus butter, vegetables, sweet potatoes French fries	20€
Filet de Truite «Murgat» à la Sauce Soja, Miel, Citronelle et Sésame, Légumes du Moment et Frite de Patates Douces Local trout fillet, with soy sauce, honey, lemongrass and sesame, seasonal vegetables, sweet potatoes French fries	23€
Gratin de Ravioles aux Butternuts, Chataignes et Grana Padano, Salade Verte ^{Végo} Butternuts and chestnuts ravioles (local pasta) gratin, Grana Padano cheese, green salad	21€
Dahl de Lentilles Verte, Patates douces, Légumes, Curry et Coco, Crème de Fromage blanc, Riz 3 saveurs et Pain Pita ^{Végo} Green Lentil Dahl, Sweet Potatoes, Vegetables, Curry and Coconut, Cottage Cheese Cream, 3 Flavor Rice and Pita Bread	17€

LES

INCONTOURNABLES

Omelette, Jambon Blanc ou Fromage ou Fines Herbes, Frites et Salade Verte Omelet, Boiled Ham or Cheese or Fines Herbs, French Fries and Green Salad	16€
Burger du Chef, Salade verte et Frites Chef's Burger, Green salad and French Fries	18€
Fish&Chips Maison, Sauce Tartare, Frites et Salade verte Fish&Chips, Homemade Tartare Sauce, French Fries and Green Salad	19€
Planche de Fromages Affinés de Région - Plate of Regional Ripened Cheeses	12€
Tarte Tatin aux Poires, Sauce Caramel à la Fleur de sel Tatin pear tart, caramel sauce with salt flower	10€
Carpaccio d'Ananas, Sirop de Vanille, Noix de Coco Râpée et Sorbet Mangue Pineapple Carpaccio, Vanilla syrup, Grated Coconut and Mango Sorbet	10€
Gâteau Ardéchois aux Marrons, Crème Anglaise et Chantilly Ardèche Cake with Chestnuts, Custard and Whipped Cream	9€
Tiramisu du Moment - Tiramisu of the Moment	9€
Moelleux au Chocolat Fait Maison, Crème Anglaise et Glace Vanille Chocolate homemade molten cake, custard and Vanilla Ice	8€
Glace 1, 2 ou 3 Boules (Vanille, Chocolat, Fraise des Bois, Abricot, Cassis, Citron, Café, Mangue, Menthe-Chocolat) Ice Cream 1, 2 or 3 Scoops (Vanilla, Chocolate, Wild Strawberry, Apricot, Blackcurrant, Lemon, Coffee, Mango, Mint-Chocolate)	3/5,50/7,50€
Supp. Chantilly	1€
Café «Gourmet» - «Gourmet» Coffee	10€



À L'ABORDAGE !



LES CHAMPAGNES Champagne Tsarine Premium Brut Laurent Perrier La Cuvée Brut Laurent Perrier Brut Millésimé 2008	12,50cl 9€	37,50cl 45,50€	75cl 58,50€
APÉRITIFS Ricard ^(2cl) Pastis 51 ^(2cl) Martini bianco ou rosso ^(6cl) Campari ^(6cl) Porto rouge Graham's Fine Tawny ^(6cl)		4,50€ 4,50€ 5€ 5€ 6€	

APÉRITIFS FRANÇAIS Lillet Tonic ^(15cl) Kir ^(12,50cl) avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, pêche, mûre ou framboise		8€ 5€	
---	--	------------------------	--

BIÈRES Bière pression Heineken Affligem	25cl 4,50€	50cl 7,50€ 8,20€
---	----------------------	--------------------------------------

Bières bouteilles Grimbergen blonde, bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices ^(33cl) Grimbergen ambrée, bière d'abbaye, ronde & sucrée ^(33cl) Pelforth brune, caramélisée & de caractère ^(33cl) Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes ^(35,50cl) Mort Subite Witte Lambic, rafraichissante et acidulée ^(33cl) Bière Régionale La Furieuse ^(33cl)	5€ 5€ 5€ 6€ 5,50€ 5,50€
---	--

Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0, fruitée et désaltérante ^(33cl) Desperados virgin 0.0, notes d'agrumes et citron ^(33cl)	5€ 5€
---	------------------------

CIDRE Cidre "SASSY" de Normandie ^(33cl) BIO	6€
---	-----------